

# Réveillon du 31 décembre 2018



*Cocktail Champagne et les Patiences Salées*



*L'huître à la Crème d'Echalotes Confites, l'œuf Cocotte au Foie Gras et Truffe,  
Langoustine en Tempura*



*Le Médaillon de Homard en Chemise de Ventrèche,  
Palet de Potiron et Bouillon de Crustacés à la Citronnelle*



*Le Gâteau de Turbot et Rosace de Saint-Jacques,  
Confit d'Endive, Chantilly de Caviar Pressé*



*La Poularde Fermière « Label Rouge » Farcie au Foie Gras,  
Tourte de Céleri à la Truffe Noire de Charente, Sauce Poulette*



*La Fourme d'Ambert à la Crème de Mascarpone aux Mendiants et Pineau Blanc*



*L'Entremet de Fin d'Année :  
Sablé Cacao, Bavaroise Chocolat au Lait à l'infusion de Citron,  
Crème Légère au Café et son Sorbet Orange Sanguine*



*Mignardises et Chocolats  
Café*



*-\* Menu à 95 €  
Avec Cocktail Champagne et Café*

*-\* Menu « Tout Compris » à 112 €  
Avec Cocktail Champagne*

*Loire Blanc « Petit Bourgeois » - 2017 et Bordeaux Rouge - St Julien « Pavillon du Glana » - 2012  
et Café*